



Cuajada

Description

This a great Colombian dessert when you add a little bit of sugar cane syrup or honey. It is also wonderful with fresh fruit, guava paste or any marmalade.

Cuajada or Curd (English version below)

- Termómetro para alimentos.
- Tela porosa o lienso para filtrar.
- Un recipiente para hacer la fermentación y el cuajado de la leche (acero inoxidable, plástico ó vidrio).
- Colador de cocina.

Ingredientes

- 2 litros de leche fresca entera.
- 50 mililitros de vinagre blanco.
- 1/4 de pastilla de junket rennet (**Estas las encuentre en amazon.com**) o 5 gotas de cuajo (**En Reino Unido en Lakeland**)

Preparación

1. Calentar la leche durante unos minutos a fuego bajo hasta llegar a los 45 grados de temperatura.
2. Mezclar 1/4 de pastilla de junket rennet en 2 ó 3 cucharadas de agua. Y dejar hasta que diluya bien.
3. Se deja enfriar un poco la leche hasta que este a 43 grados de temperatura y se agrega el vinagre y la mezcla anterior.
4. Colocar el recipiente a una temperatura ambiente, para formar el cuajo.
5. Dejar en reposo por 30 minutos aproximadamente.
6. Luego se corta el cuajo con un cuchillo en pequeños pedazos.
7. Se coloca el cuajo en un colador con una bolsa de tela porosa y se deja por unos minutos escurriendo para extraer del suero.
8. Cuando ya haya perdido el suero poner la cuajada aun en la tela, en un molde con rejillas para que se forme en la figura que deseamos.
9. Dejar reposar por una hora y luego delmoldar y retirar la tela o lienso.
10. Conservar la cuajada en la nevera hasta que se vaya a consumir.
11. Servir la cuajada con melado de caña y/o miel.

Melado de Caña

Ingredientes

- 1 libra de panela o azúcar morena o azúcar muscovado o demerara
- 2 tazas de agua
- El jugo de ½ limón

Preparación

1. Poner la panela en una olla suficientemente grande con el agua.
2. Cocer a fuego medio hasta que la panela este completamente disuelta.
3. Dejar hervir hasta que espese revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
4. Una vez este espesa, agregar el jugo de limón para prevenir que se solidifique o azucare la mezcla.

Curd (English version)

Materials

- For food thermometer can be used to make jams.
- Lienso porous fabric or filtering cloth.
- A container for the fermentation and the curd of milk (stainless steel, plastic or glass).
- Kitchen strainer.

Ingredients

- 2 liters of fresh milk
- 50 ml of white vinegar.
- 1/4 tablet of rennet junket ([amazon.com](https://www.amazon.com)) o 5 drops of rennet (**in UK Lakeland**)

Preparation

1. Heat the milk for a few minutes over low heat until reaching 45 degrees of temperature.
2. Mix 1/4 of junket rennet tablet into 2 or 3 tablespoons of water. And leave until it dilute.
3. Cool the milk a little until it is at 43 degrees of temperature and add the vinegar and the mixture.
4. Place the container at room temperature to make the curd.
5. Allow to stand approximately 30 minutes.
6. Cut the curd into small pieces.
7. Place the curds into a colander with a porous cloth bag and leave dripping for a few minutes to extract the serum.
8. Once the serum has drained put the curd on the cloth bag, in a mold to form gratings in the figure you wish.
9. Then de -mold and remove the fabric or cloth.
10. Store the curd in the refrigerator until ready to consume.
11. Serve the curd with cane syrup and / or honey.

Cane Molasses

Ingredients

- 1 pound brown sugar, muscovado sugar or demerara sugar

- 2 cups water
- Juice of ½ lemon

Preparation

1. Put the brown sugar in a large pot with enough water.
2. Cook over medium heat until brown and the sugar is completely dissolved.
3. Boil until thickened, stirring constantly with a wooden spoon.
4. Once this thick, add the lemon juice to prevent solidify the mix.